INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN Y VITROCERÁMICAS

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA DE INDUÇÃO E VITROCERÂMICAS

INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL
CERAMIC AND INDUCTION HOBS

EINBAU-ANLEITUNG
UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER UND INDUKTIONSKOCHFELD

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

VT TC 2P.1 - VI TC 30 2I - VT CM 30 2P





Índice / Contents / Inhalt / Table des Matières

GB

DE

FR

Presentación / Apresentação / Introduction Einführung / Présentation

ES

Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT

Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução

O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**

GB

Notes about the cookware to use on your induction hob

The size of the bottom of the cookware to be used should be big enough to completely cover the cooking area drawn on the glass.

Depending on the type of cookware (material and size), the induction areas can work with smaller cookware.

Please remember that the induction elements only work with cookware that has a ferromagnetic (material attracted by a magnet) bottom.

⚠ **Always use pans with a smooth, flat base on the induction hotplates. Using pans with a deformed, concave or undulating base will cause overheating that may damage the glass or the pan itself.**

⚠ **Bear in mind that the pan being used may have a considerable influence on the performance of any induction hotplate. You may come across pans on the market that, although specified as suitable for induction, perform poorly or present problems when it comes to being recognised by the induction hotplate due to the lack of or poor quality of the ferromagnetic material on the base of the pan.**

DE

Anmerkungen zum Kochgeschirr für Ihr Induktionskochfeld

Der Boden des Kochgeschirrs muss ausreichend groß sein, um die auf der Glaskeramik markierten Kochflächen vollständig zu bedecken.

Je nach Art des Kochgeschirrs (Material und Größe) können die Kochflächen auch mit kleineren Behältern funktionieren.

Bitte bedenken Sie, dass zum Betrieb der Induktionskochflächen Kochgeschirr mit ferromagnetischen Böden (magnetischem Material) verwendet werden muss.

⚠ **Für Induktionszonen immer Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden verwenden. Kochschirr mit unebenem, konkavem oder gewelltem Boden verursacht Überhitzung, die zu Schäden an der Glaskeramik oder am Kochgeschirr führen kann.**

⚠ **Bitte beachten Sie, dass die Wahl des Kochgeschirrs einen großen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit jeglicher Art von Induktionskochplatten hat. Es wird Kochgeschirr angeboten, auf dem angegeben wird, dass es für das induktive Kochen geeignet ist und das nichtsdestotrotz aufgrund der schlechten Qualität des ferromagnetischen Materials des Kochgeschirrbodens über eine äußerst geringe Leistungsfähigkeit verfügt und von der Induktionskochplatte nur schwerlich erkannt wird.**

FR

Remarques sur les récipients à utiliser sur les plaques à induction

Le fond du récipient à employer doit avoir une taille telle qu'elle couvre complètement la zone de cuisson dessinée sur la vitre.

En fonction du type de récipient (matériel et taille) les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Tenez compte du fait que pour fonctionner, les plaques à induction ont besoin de récipients à fond ferromagnétiques (matériau attiré par un aimant).

⚠ **Utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse sur les plaques à induction. L'utilisation de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager le verre ou le récipient.**

⚠ **Tenez compte du fait que le récipient que vous utilisez peut avoir beaucoup d'influence sur le rendement de n'importe quelle plaque à induction En effet, vous trouverez sur le marché un grand nombre de récipients qui, bien que signalés comme appropriés pour l'induction, ont un rendement très faible ou ne sont pas correctement reconnus par la plaque à induction. Ceci est du à la faible quantité en matériau ferromagnétique de leur fond ou à sa qualité.**



ES **Modelo VT TC 2P.1**

1 Placa radiante doble circuito de 700/1.700 W.
2 Placa radiante de 1.200 W.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 2.900 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo VT TC 2P.1**

1 Elemento de duplo circuito de 700/1.700 W.
2 Elemento de 1.200 W.
- Pilotos indicadores de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 2.900 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

GB **Model VT TC 2P.1**

1 700/1.700 W double circuit radiant hotplate
2 1.200 W radiant hotplate.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 2.900 Watios.
- Supply power: 230 Voltios.
- Frequency: 50/60 Hertzs.

DE **Modell VT TC 2P.1**

1 Strahlungs-Kochzone mit 700/1.700 W.
2 Strahlungs-Kochzone mit 1.200 W.
- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale elektrische Leistung: 2.900 W.
- Versorgungsspannung: 230 V.
- Frequenz: 50/60 Hz.

FR **Modèle VT TC 2P.1**

1 Plaque rayonnante de 700/1.700 W.
2 Plaque rayonnante de 1.200 W.
- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance électrique maximale: 2.900 Watts.
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.



ES **Modelo VI TC 30 2I**

1 Placa de inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa de inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3.700 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo VI TC 30 2I**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
*Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 3.700 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

GB **Model VI TC 30 2I**

1 2.300/3.200* W induction hotplate.
2 1.400/1.800* W induction hotplate.
* Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum induction power: 3700 watts.
- Supply power: 230 Volts.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE **Modell VI TC 30 2I**

1 Induktions-Kochzone mit 2.300/3.200* W.
2 Induktions-Kochzone mit 1.400/1.800* W.
* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion.
- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 3700 W
- Versorgungsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

FR **Modèle VI TC 30 2I**

1 Plaque à induction de 2.300/3.200* W.
2 Plaque à induction de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance maximale d'induction: 3.700 Watios.
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.



ES **Modelo VT CM 30 2P**

1 Placa radiante de 1800 W.
2 Placa radiante de 1200 W.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 2550 Watios.
- Tensión de alimentación: 220 Voltios.
- Frecuencia: 50 Herzios.

PT **Modelo VT CM 30 2P**

1 Elemento de 1800 W.
2 Elemento de 1200 W.
- Pilotos indicadores de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 2550 watts
- Tensão de alimentação: 220 Volts.
- Frequência: 50 Hertzs.

GB **Model VT CM 30 2P**

1 1800 W double circuit radiant hotplate
2 1200 W radiant hotplate.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 2550 Watios.
- Supply power: 220 Voltios.
- Frequency: 50 Hertzs.

DE **Modell VT CM 30 2P**

1 Strahlungs-Kochzone mit 1800 W.
2 Strahlungs-Kochzone mit 1200 W.
- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale elektrische Leistung: 2550 W.
- Versorgungsspannung: 220 V.
- Frequenz: 50 Hz.

FR **Modèle VT CM 30 2P**

1 Plaque rayonnante de 1800 W.
2 Plaque rayonnante de 1200 W.
- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance électrique maximale: 2550 Watts.
- Tension d'alimentation: 220 Volts.
- Fréquence: 50 Hertz.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico del fabricante**,** incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.

No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

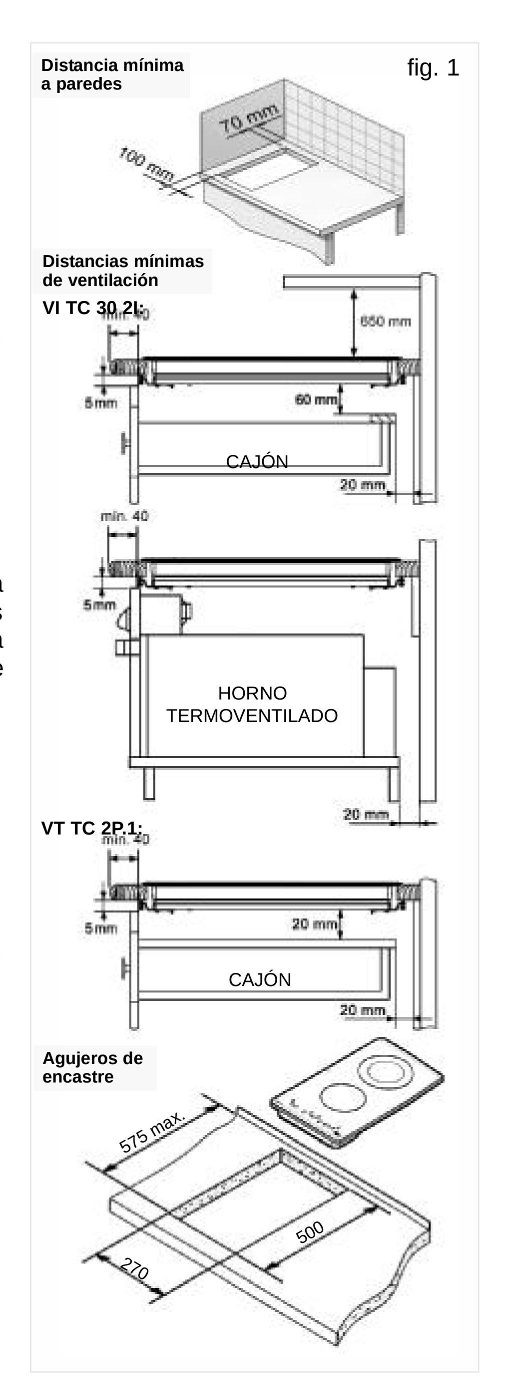
La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

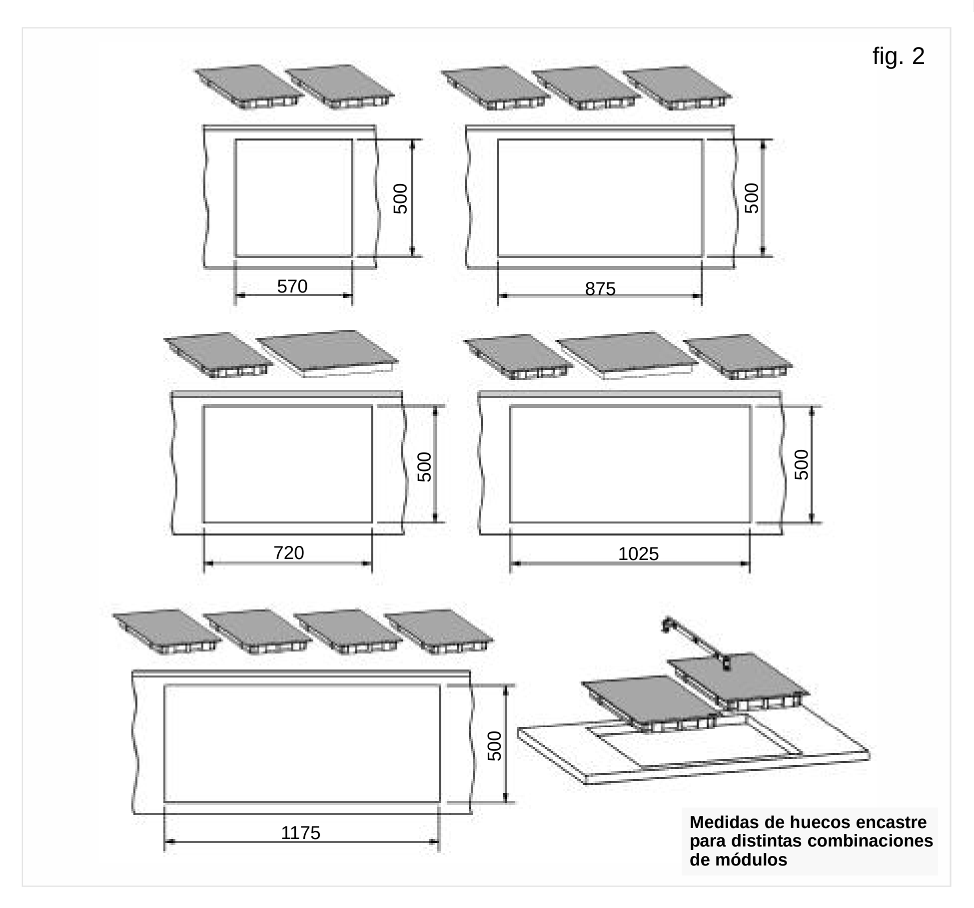
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

En las cocinas VT TC 2P.1, si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (fig 1).

De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa de placas vitrocerámicas debajo del aparato. (fig. 1).





Medidas de huecos encastre para distintas combinaciones de módulos

En encimeras de inducción, entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 5 cm (no es necesaria la tabla separadora).

⚠ **Tenga la precaución de no almacenar en el cajón objetos que puedan obstruir el ventilador de la encimera o materiales que puedan ser inflamables.**

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

ℹ La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la evacuación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera**

cortes.

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

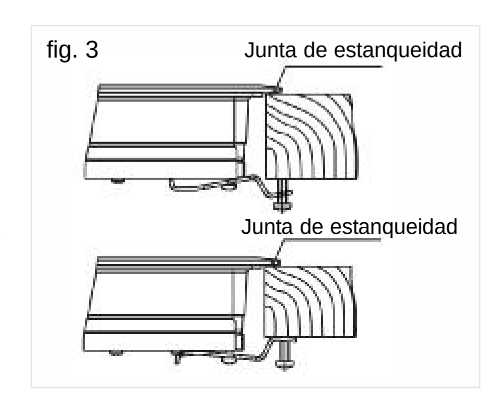
TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje al mueble

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 3.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.



Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de este aparato, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial del fabricante.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	VT TC 2P.1	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Dimensiones de la encimera de cocción			
Alto (mm)	62	55	55
Largo (mm)	520	520	520
Ancho (mm)	300	300	300
Dimensiones del emplazamiento en el mueble			
Largo (mm)	500	500	500
Ancho (mm)	270	270	270
Profundidad (mm)	57	50	50
Configuración			
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W		1	
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W		1	
Placa radiante 700 / 1.700 W	1		
Placa radiante 1.200 W	1		1
Placa radiante 1.800 W			1
Datos eléctricos			
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V**	2.900	3.700	3.000
Tensión de Alimentación (V)	230 V	230 V	230 V
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.
** Para otras tensiones distintas a 230 V. consulte la placa de características.

Uso y Mantenimiento

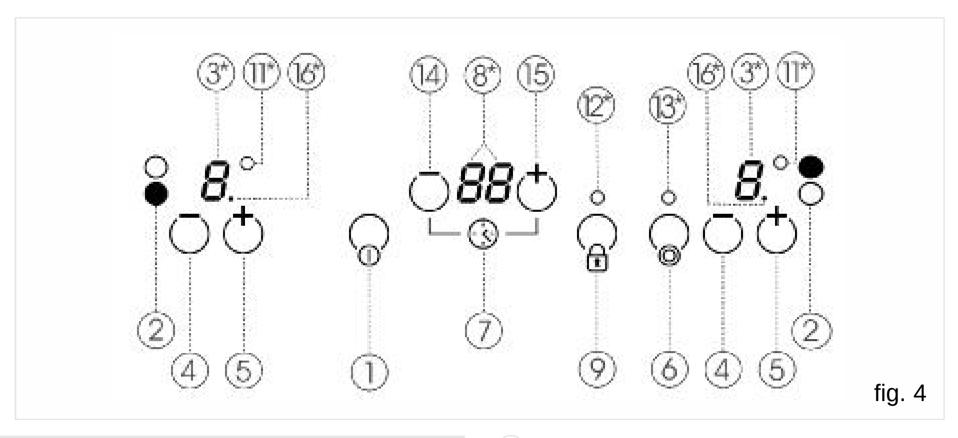


fig. 4

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

Instrucciones de uso del control táctil (modelo VT TC 2P.1)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 4)

1 Sensor de encendido/apagado.
2 Indicadores de placa.
3 Indicadores de potencia y/o calor residual
4 Sensor de reducción de potencia (menos).
5 Sensor de aumento de potencia (más).
6 Sensor de selección anillo exterior (placa doble circuito).
7 Indicador de temporizador / reloj.
8 Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
9 Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido / apagado).
11 Piloto indicador de placa temporizada.
12 Piloto indicador de bloqueo activado.
13 Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa.
14 Sensor de reducción de tiempo en reloj (menos).
15 Sensor de aumento de tiempo en reloj (más).
16 Punto decimal.

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

La primera vez que conecte la encimera a

la red eléctrica, o si sufre un corte de tensión, ésta realizará un autochequeo y quedará en estado de "bloqueo activado" (piloto 12 encendido).

Pulse el sensor de bloqueo (9) hasta que se apague el piloto. La encimera se desbloqueará.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil pasará a estar activado y se escuchará un pitido. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (3) a 0, hasta que seleccione un nivel de potencia. Si todas las placas se encuentran a 0, dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores y (5/4) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor (5), la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 y por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta un máximo de 9. Mediante el sensor (4), podrá reducir el nivel de potencia.

Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a 0, toque una vez el sensor (4). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 9).

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores, éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE LAS PLACAS

Baje, con el sensor (4), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores y (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Al apagar una placa aparecerá una H en su indicador de potencia, si la superficie del vidrio se encuentra a una temperatura elevada, indicando que existe riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura haya disminuido, su indicador se apagará si la encimera está desconectada o, en caso de que esté conectada, indicará un 0.

APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (3) se apagarán, siempre que no se deban activar los indicadores de calor residual H.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo (9) podrá bloquear todos los sensores del panel de control. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas y que los niños puedan manipularla. Una vez que el bloqueo se encuentre activado, su piloto (12) se encenderá.

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 12 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado (1).

Para desactivar la función de bloqueo pulse de nuevo el sensor de bloqueo (9). Su piloto (12) se apagará y podrá operar de nuevo sobre el resto de sensores del panel de mandos.

Placa radiante de doble circuito

La placa radiante con doble circuito ofrece la posibilidad de utilizar de forma adicional un anillo exterior, junto al circuito interior, para de esta forma adaptarse al tamaño del recipiente.

Conexión / encendido del anillo exterior

1 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con los sensores ó (5/4) en la placa de doble circuito, situada en la parte superior de la cocina.

2 Toque el sensor (6) para activar el anillo exterior. Se encenderá el piloto (13), lo que indica que éste se encuentra en funcionamiento.

Desconexión / Apagado del anillo exterior

1 Toque el sensor (6). Se apaga el piloto (13), el anillo exterior pasará a estar desconectado. El anillo interior sigue encendido hasta que desconecte la placa.

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Seleccione el nivel de potencia 9 y a continuación toque el sensor (5). El punto decimal del indicador de potencia parpadeará durante 10 segundos.

2 Antes de que pase dicho tiempo, seleccione un nivel de potencia (entre 1 y 8). Tras los 10 segundos, sonará una señal acústica y el punto decimal (16) quedará fijo indicando que la función golpe de cocción está activada. Si el nivel selec-

cionado es 0 ó 9, la función golpe de cocción no se activará.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 en una zona de cocción por inducción y realizar un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor (5) y punto decimal parpadeará, seguidamente baje al nivel de potencia 6 con el sensor (4). El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) durante 150 segundos y transcurrido este tiempo bajará automáticamente al nivel de cocción continua 6.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

Si estando activada la función golpe de cocción, pulsa el sensor (5), la duración de ésta se amplía al nuevo valor de potencia seleccionado, pero si el nuevo valor seleccionado es 9, la función quedará desconectada.

Al elevar la potencia con el sensor (5) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Se encuentra cocinando con una placa en la cual está activado el golpe de cocción, y tiene elegida la potencia 1 (60 segundos de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (390 segundos). El tiempo restante de golpe de cocción será de 360 segundos (390 menos 30).

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Esta función puede ser cancelada antes de que finalice.

1 Toque el sensor (4). Desaparecerá el punto decimal. La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, desaparece el punto decimal (16) y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
	PLACAS RADIANTES
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece el indicador de calor residual H.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segun-

dos. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control, con un máximo de 2 minutos. Pasado ese tiempo sin retirar el objeto, cesa el pitido.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: de esta forma puede temporizar una placa, la cual se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo le permite temporizar las dos placas simultáneamente, si lo desea.

La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo ⏱ y ⏱ (14/15) asociados al reloj (7).

Temporizado de una placa

1 Toque uno de los dos los sensores del reloj ⏱ y ⏱ (14/15). Una t intermitente se encenderá en el indicador de potencia de cada placa, indicando que debemos seleccionar una de ellas.

2 Pulse cualquiera de los sensores asociados a la placa que desea temporizar. Una vez hecho esto, se encenderá el piloto correspondiente a la placa elegida (11) y, sólo en su indicador de potencia, aparecerá una t intermitente. El indicador de tiempo del reloj (8) mostrará un 00 parpadeando.

3 Seleccione un tiempo de temporización para la placa elegida. Esto lo podrá realizar mediante los sensores ⏱ ó ⏱ (14/15) del dispositivo. El incremento o disminución se realizará de minuto en minuto, permitiendo un tiempo que puede variar entre 1 a 99 minutos.

El tiempo quedará fijado transcurridos 5 segundos desde la última pulsación sobre los sensores del reloj. Tras ello, los dígitos dejarán de parpadear. Si no ha seleccionado ningún valor o toca algún sensor distinto a los indicados, ⏱ y ⏱ (14/15), el temporizador se apagará.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la placa temporizada se desconectará y el reloj emitirá durante un minuto una serie de pitidos. Para apagar esta señal sonora, toque cualquiera de los sensores.

Modificación del tiempo programado

Una vez temporizada una placa, su tiempo de temporizado puede ser modificado si lo desea.

1 Toque el sensor del reloj ⏱ ó ⏱ (14/15) y seleccione la placa cuyo tiempo de temporizado desea modificar, tocando cualquiera de sus sensores.

2 El indicador del temporizador le mostrará entonces de forma intermitente el tiempo que resta de temporizado. El indicador de potencia de la placa mostrará una t parpadeando. Entonces podrá modificar dicho tiempo utilizando los sensores ⏱ y ⏱ (14/15) del reloj.

El tiempo quedará fijado una vez transcurridos 5 segundos desde la última pulsación sobre los sensores del reloj o tocando el sensor de cualquier otra placa distinta a la temporizada. Tras ello, los dígitos dejarán de parpadear.

Si, una vez transcurridos los 5 segundos, el tiempo marcado permanece en 00, esa placa no queda temporizada. Se apagará

el piloto y desaparecerá la ⊏.

Temporización de una nueva placa

Es posible temporizar más de una placa al mismo tiempo. Para ello, repita los pasos del apartado "Temporizado de una placa".

Cuando hay más de una placa temporizada, el indicador de tiempo (8) mostrará alternadamente el tiempo que resta para el apagado de cada una de ellas. En cada momento, el valor que muestra el indicador corresponde a aquella placa cuyo indicador de potencia esté mostrando la ⊏ parpadeante y un piloto encendido, junto al display de la placa temporizada.

Apagado rápido del temporizador

Es posible cancelar el funcionamiento del temporizador de una placa de varias maneras:

* Pulse simultáneamente los sensores ⏱ y ⏱ (14/15) del reloj. De esta forma se apagará el temporizador de la placa que se encuentre seleccionada (⊏ parpadeando).

* Apague la placa. El temporizador asociado se cancelará.

* Edite el tiempo de temporizado siguiendo los pasos descritos en el apartado "Modificación del tiempo programado" hasta que éste llegue a 00.

NOTA: existe la posibilidad de temporizar una placa que esté a potencia 0, en ese caso el temporizador funcionará como un cronómetro de cuenta atrás.

Instrucciones de uso del control táctil (modelo VI TC 30 2I)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 5)

1 Sensor de encendido/apagado.
2 Indicadores de placa.
3 Indicadores de potencia, tiempo y calor residual.
4 Sensor de reducción de potencia/tiempo (menos).
5 Sensor de aumento de potencia/tiempo (más).
6 Sensor de función "Stop".
7 Sensor de selección de temporizador/cronómetro.
8 Piloto indicador de función de bloqueo activada.
9 Piloto indicador de placa temporizada.

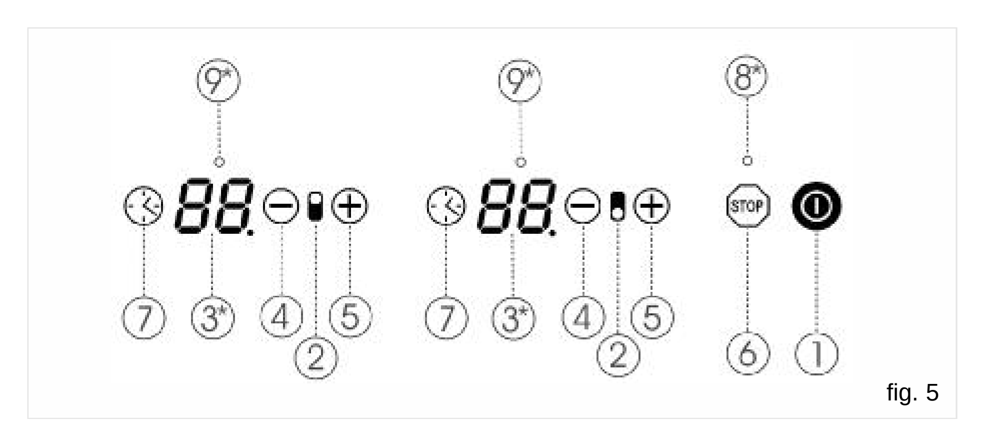


fig. 5

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.
Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H en lugar de un 0.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo de seguridad activada). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Con el sensor ⊕ ó ⊖ (5/4) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 12).

2 Coloque sobre la zona de recipientes. El reconocimiento de recipientes accionará la bobina de inducción.

Los sensores ⊕ y ⊖ son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Si, transcurridos 10 minutos desde que se conecta la cocina, no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción, el aparato se desconectará.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Seleccione la placa y toque una vez el sensor ⊖ (4). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 12).

APAGADO DE LA PLACA

1 Baje, con el sensor ⊖ (4), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/apagado general (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.

⚠ **Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.**

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera. Para ello, toque el sensor (1), para activar el control táctil. Inmediatamente toque simultáneamente los sensores (7) y (4). El piloto indicador de función "Stop" (8) se encenderá, indicando que el panel de mandos se encuentra bloqueado, excepto el sensor (1).

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor (1), mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Si desea desbloquear el control y cocinar, toque el sensor (1) para activar el control táctil. Inmediatamente después, toque simultáneamente los sensores (7) y (4). El piloto indicador de función "Stop" (6) se apagará, indicando que el panel de mandos se encuentra desbloqueado.

En caso de corte del suministro eléctrico, la función de bloqueo se anula, si estuviera conectada.

Función para mantener caliente un recipiente

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre una zona de cocción.

1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.

2 Se ha de pulsar el sensor menos (4) hasta reducir el nivel de cocción por debajo del 1. Una vez aparezca Lo en el indicador (3), la función estará activada.

Para desconectar esta función sólo hay que tocar de nuevo el sensor (4). Esta función sólo funcionará hasta un máximo de 120 minutos, tras lo cual la encimera se desconectará.

Función STOP

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activada, también permanecerá en pausa. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y continúa después otra vez.

Activación de la función Stop

1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.

2 Toque el sensor Stop (6). En los indicadores de potencia (3) aparecerán sucesivamente las letras S-T-O-P en lugar de los niveles de cocción seleccionados. La función quedará en pausa.

Desactivación de la función Stop

1 Toque el sensor Stop (6) y a continuación cualquier otro, a excepción del de encendido/apagado (1). La cocción se reanudará en las mismas condiciones (niveles de potencia, tiempo establecido) que existían antes de realizar la pausa.

El segundo sensor ha de ser tocado antes de transcurra 10 segundos, de lo contrario la encimera se desconectará. Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido.

Los indicadores de placa temporizada (9), tienen la función de señalar que esta función está conectada.

En el caso de que no se temporice ninguna placa (ningún piloto (9) encendido), el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado "El reloj como cronómetro").

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

1 Coloque un recipiente en la zona de cocción y elija un nivel de potencia del 1 al 11 mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4).

2 Toque el sensor del reloj (7) para accionar la función.

3 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4). Con el primero el valor comenzará con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 30. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura el valor 00.

Después de unos instantes, el reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto (9) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma fija. Si desea temporizar otra placa, deberá repetir los pasos 2 y 3.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el piloto de control de la zona que se ha desconectado.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj (7). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4).

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado.

1 Toque el sensor de reloj (7) y a continuación simultáneamente los sensores más ⊕ (5) y menos ⊖ (4). El reloj queda anulado.

El reloj como cronómetro de cuenta atrás

En estos modelos, el reloj puede ser utilizado como cronómetro de cuenta atrás aunque exista alguna placa temporizada.

CONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Estando el aparato encendido.

1 Toque el sensor de reloj (7).

2 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores ó (5/4). El piloto correspondiente (9) parapadea.

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. Para apagar esta serie de pitidos toque cualquiera de los sensores, excepto el de encendido/apagado (1).

El temporizador sigue funcionando cuando la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, ha de conectar la cocina mediante el sensor de encendido/apagado (1).

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj (7) hasta que parpadee el piloto de control (9). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Tenga en cuenta que las zonas de inducción ajustan la energía suministrada en función del tamaño y del tipo (material) de recipiente que se coloque sobre ellas. Un recipiente menor recibirá menos energía que uno de mayor tamaño.

Detección de recipientes (Placas de inducción)

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente" si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente" . Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 10 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.

Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los diez minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 3).

Tabla 3

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Ajuste el nivel de cocción a 0.

2 Inmediatamente después, active la función pulsando simultáneamente los sensores más ⊕ (5) y menos ⊖ (4). Entonces parpadearán alternativamente la letra A y el número 12 (A y ꟾ si no se ha colocado ningún recipiente).

3 Inmediatamente después, elija con la tecla menos un nivel inferior, entre 1 y 11, para continuar la cocción.

La función marchará conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) prosigue la cocción con el nivel final seleccionado.

Si, transcurridos 10 segundos después de realizar el paso 2, no se elige un nivel inferior a 12, la función golpe de cocción se desconectará.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 Modifique la potencia mediante el sensor ⊕ (5).

El tiempo del golpe de cocción se detendrá en las placas de inducción, si se retira el recipiente. Si se vuelve a colocar un recipiente dentro del tiempo de detección de recipiente (10 minutos) el tiempo restante de golpe de cocción se reanudará.

En las placas de inducción no será posible activar el golpe de cocción si está activada la función *Power*.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Toque el sensor ⊖ (4).

La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Función *Power* (Concentración de potencia)

Es posible concentrar una potencia adicional en las zonas de cocción (ver valores indicados con * en el apartado Presentación) mediante la función *Power*.

1 Pulse el sensor menos ⊖ (4) para ajustar el nivel de cocción al máximo, el 12.

2 Pulse a continuación el sensor más ⊕ (5) para activar la función *Power*. El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P.

La función *Power* tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará auto-

máticamente al nivel de potencia 12.

La cocina cuenta con un generador de inducción que funciona con una potencia máxima de 3.700 Watios. Por ello, la función *Power* no puede activarse simultáneamente en dos placas.

Una vez activada dicha función en una placa, la otra tendrá la potencia limitada a la sobrante de ésta, hasta un total de 3.700 Watios. Si su nivel de potencia es demasiado elevado, el control táctil lo disminuirá automáticamente, señalándolo mediante el parpadeo del indicador de potencia correspondiente (3).

La función *Power* se puede desconectar pulsando la tecla ⊖ (4) mientras la zona de cocción está seleccionada.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada. Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante el funcionamiento de la concentración de potencia *Power* el tiempo restante de la función se detendrá. Si se vuelve a colocar un recipiente sobre la zona de cocción antes de que haya pasado el tiempo de detección de recipiente (10 minutos), el tiempo restante comenzará, de nuevo, a contar.

La función *Power* también se puede activar sin necesidad de tener un recipiente colocado sobre la zona de cocción, pero la placa no suministrará energía hasta que se sitúe el recipiente sobre la zona de cocción.

La función *Power* tiene prioridad sobre el golpe de cocción; por tanto, si la función *Power* está siendo utilizada, el golpe de cocción se cancelará en las zonas de cocción del lado correspondiente.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 4).

Tabla 4

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (minutos)
	PLACAS INDUCCIÓN
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la H si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el 0.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o líquido derramado) cubre los sensores del panel. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar

alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar y muestra un mensaje de error hasta que Vd. retire el objeto que cubre el panel de control.

Si el control táctil se encuentra en modo de espera (stand-by) no detectará la presencia de un objeto sobre él; sin embargo, para poder activar el control deberá retirarse previamente el objeto situado sobre él.

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El generador de inducción está dotado de tres mecanismos que se activan en caso de que la temperatura sea demasiado elevada, con el objeto de proteger los componentes electrónicos.

- Activación del ventilador interno, para refrigerar la zona electrónica.

- Regulación del nivel de potencia asignado a la zona de cocción.
- Apagado de la zona de cocción correspondiente.

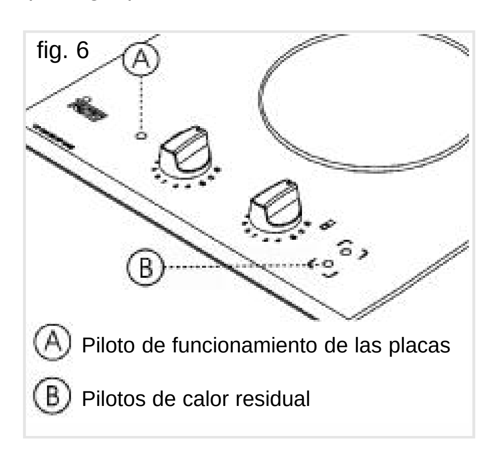
El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos, refrigerando la electrónica.

Sobretensiones en la Red

⚠ **El control táctil puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Funcionamiento de las placas vitrocerámicas (modelo VT CM 30 2P)

Cada elemento calefactor de esta encimeras de cocción vitrocerámica está conectado a un regulador de energía, que controla el tiempo de funcionamiento y paro de cada uno de ellos (más o menos calor). (Ver fig. 6)



(A) Piloto de funcionamiento de las placas

(B) Pilotos de calor residual

En la encimera de cocción con mandos incorporados (VT CM 30 2P) la numeración va marcada en el vidrio (ver fig. 6).

En la posición "0" la encimera no funciona, en la posición "1" el tiempo de funcionamiento es pequeño y el de paro grande. En las siguientes posiciones del mando, va aumentando el tiempo de funcionamiento y disminuyendo el de paro, hasta llegar a la posición "12" en la que el funcionamiento es continuo, apagándose únicamente cuando actúa el termostato de la placa calefactora, que corta el paso de la

corriente al alcanzar la temperatura máxima permitida.

Antes de encender cada elemento calefactor (encimera) debe tenerse en cuenta el mando que corresponde al mismo. Con este fin junto a cada mando se halla una indicación de correspondencia entre el elemento calefactor y el mando.

El funcionamiento de uno o más calefactores se hace visible mediante el piloto situado a la izquierda de los mandos (“A” en figura 6).

Pilotos de calor residual

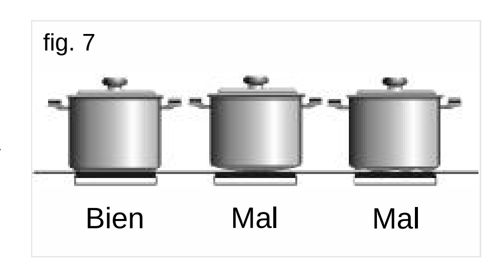
Cuando una zona calefactora alcanza una temperatura superior a 60±15ºC se enciende el piloto de calor residual correspondiente manteniéndose encendido, aunque el mando esté en cero, mientras no baje la temperatura (“B” en figura 6). Sin embargo, siempre se deberá prestar especial atención a la temperatura que tiene la zona de cocción puesto que existe la posibilidad, afortunadamente remota, de que el piloto se estropee y no indique la temperatura de la mencionada zona.

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la super ficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión del calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 7 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.

fig. 7



* En las placas radiantes no es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el diámetro del dibujo de la zona de cocción, ya que desperdiciará la energía emitida por la zona exterior al recipiente.
* Centre bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
* No deje ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera vitrocerámica.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* No utilice las placas radiantes sin un recipiente sobre la zona encendida.
* No cocine en recipientes de plástico.
* El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

⚠ **Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control**

táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/ apagado para que el control táctil se desconecte.

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.**

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 8)**

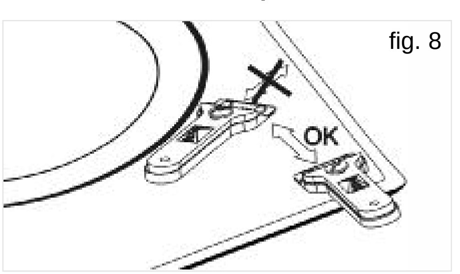


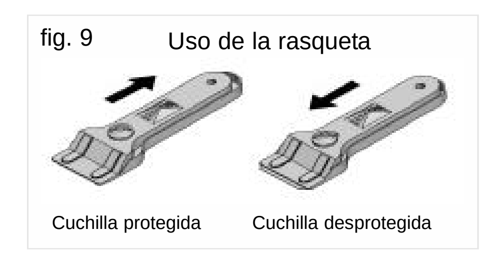
fig. 8

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

⚠ **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 9)**

fig. 9 Uso de la rasqueta



Cuchilla protegida Cuchilla desprotegida

⚠ **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.**

⚠ **No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.**

TEKA se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
TODOS LOS MODELOS:		
El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde		
	Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.	Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
La cocina está funcionando y de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil.
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas.
SÓLO MODELO VI TC 30 2I		
Se apaga una placa y muestra el mensaje E2		
	El vidrio ha alcanzado una temperatura excesiva.	Retire el recipiente y deje enfriar el vidrio.
Mensaje U400 **y señal sonora**		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica	Contacte con el Servicio Técnico
Pitido continuo, desconexión del control y símbolo en los indicadores		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.

Defecto	Posible causa	Solución
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la trasmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye ("la placa calienta menos")		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
SÓLO MODELO VT TC 2P.1		
Aparece una F en los indicadores		
	Fallo en la electrónica.	Llame al Servicio Técnico

Guía de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

PT

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da o Fabricante, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:

⚠ **Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Manter afastadas as crianças.**

⚠ **Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligar a placa imediatamente da corrente eléctrica.**

⚠ **Não deixar nenhum objecto sobre as zonas de cozinhado da placa, mesmo que não esteja em funcionamento. Evitar possiveis riscos de incêndio.**

⚠ **Não deverá colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.**

Instalação

PT

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação das encimeiras de cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1.

O sistema de fixação da placa está previsto para móvel com espessura de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superficie de a placa de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no minimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

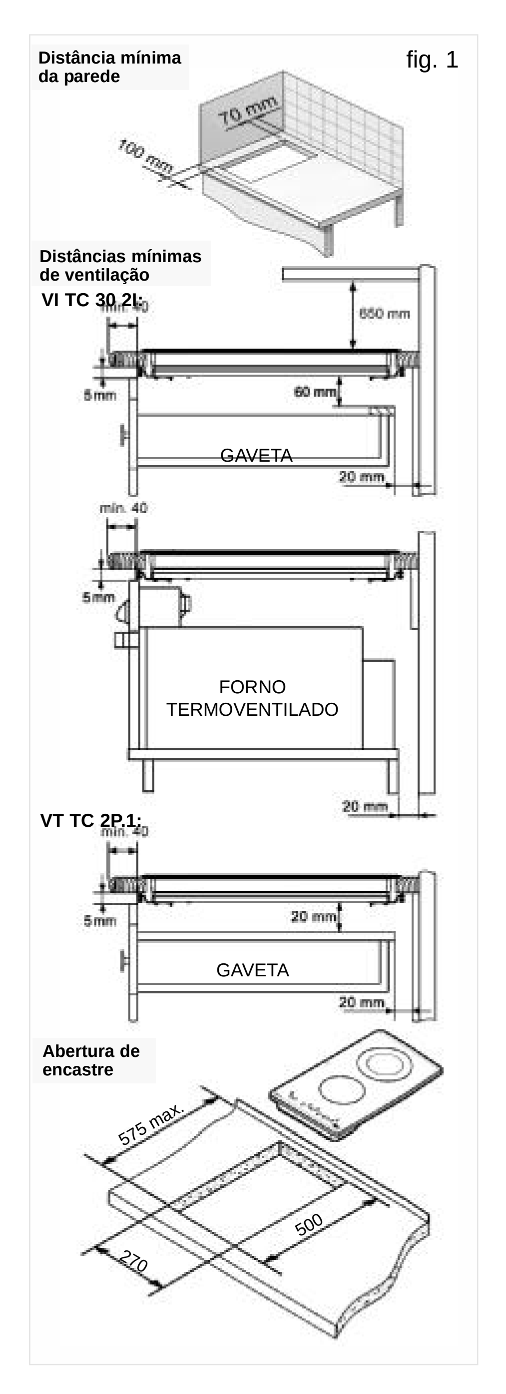
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

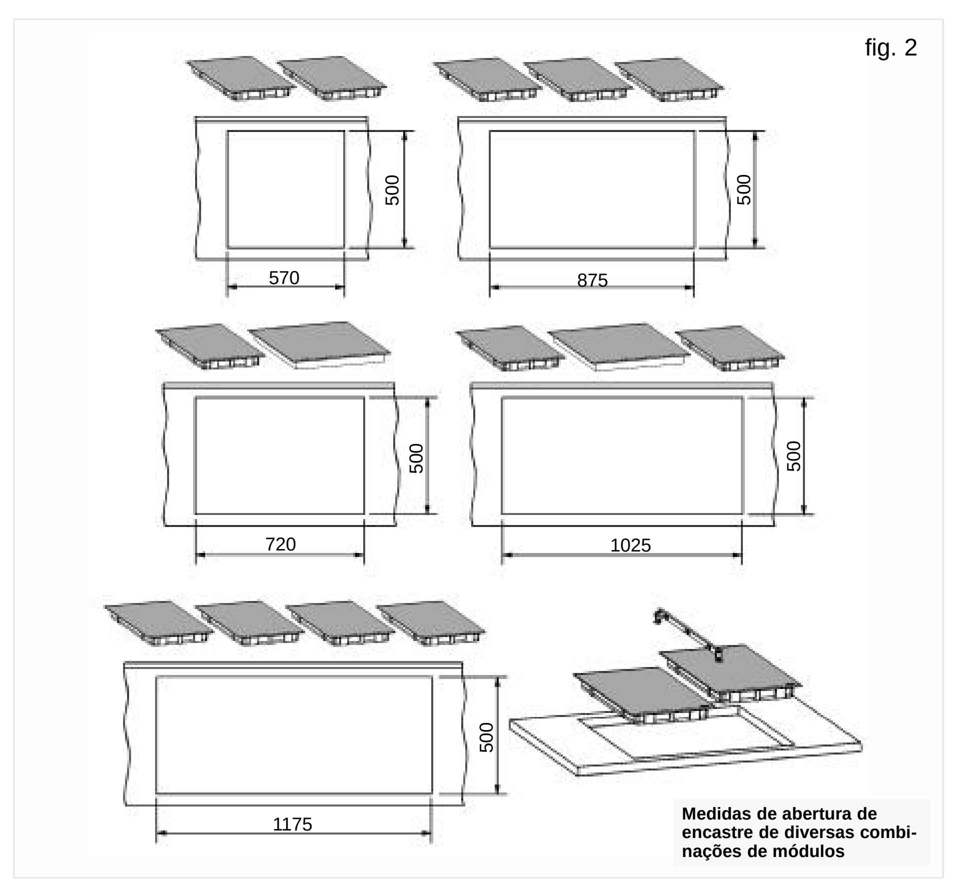
COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

No modelo VT TC 2P.1, se desejar colocar um móvel ou gaveta por baixo da placa, deve colocar uma separação entre ambas. A tábua separadora deve estar situada a uma distância de 20mm, por debaixo da parte inferior da placa, deixando um espaço livre, de pelo menos 20mm, até ao fundo do móvel (fig.1).

Deste modo previnem-se contactos acidentais com a superficie quente da carcaça da placa vitrocerâmica (fig.1).

Nas placas de indução, entre a gaveta e a entrada do ventilador deve deixar uma distância minima de 5cm (não é necessária uma tábua separadora).





Medidas de abertura de encastre de diversas combinações de módulos

Tenha o cuidado de não guardar na gaveta objectos que possam obstruir o ventilador da placa de cozinha ou materiais que possam ser inflamáveis.

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.

É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

Advertencias:

Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.

Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser

PT

protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.

⚠ **As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100ºC.**

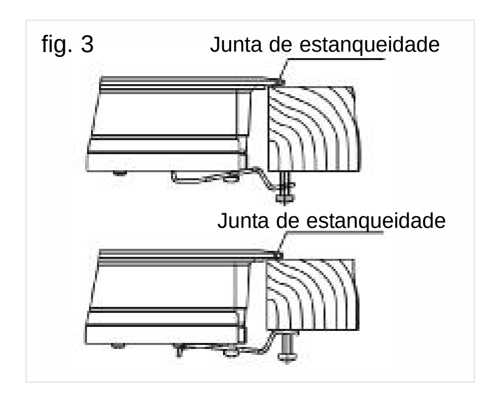
⚠ **TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.**

TER EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

Instalação no móvel

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, cola-se a junta de vedacao sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrarao tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 3.



Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes (M5), que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá se efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da o Fabricante.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

Informação Técnica

Datos técnicos

PT

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	VT TC 2P.1	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Dimensões da placa de cozinha			
Altura (mm)	62	55	55
Comprimento (mm)	520	520	520
Largura (mm)	300	300	300
Dimensiões de encaste no móvel			
Comprimento (mm)	500	500	500
Largura (mm)	270	270	270
Profundidade (mm)	57	50	50
Configuração			
Elemento de Indução 2.300 / 3.200* W		1	
Elemento de Indução 1.400 / 1.800* W		1	
Elemento de calor 700 / 1.700 W	1		
Elemento de calor 1.200 W	1		
Elemento de calor 750 W			1
Elemento de calor 1.800 W			1
Eléctrico			
Potência Nominal (W) **	2.900	3.700	2.550
Tensão de Alimentação (V)	230 V	230 V	220 V
Frequência (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potência de indução com a função Power activa
** Para tensões diferentes a 230 V. consulte a chapa de características.

PT

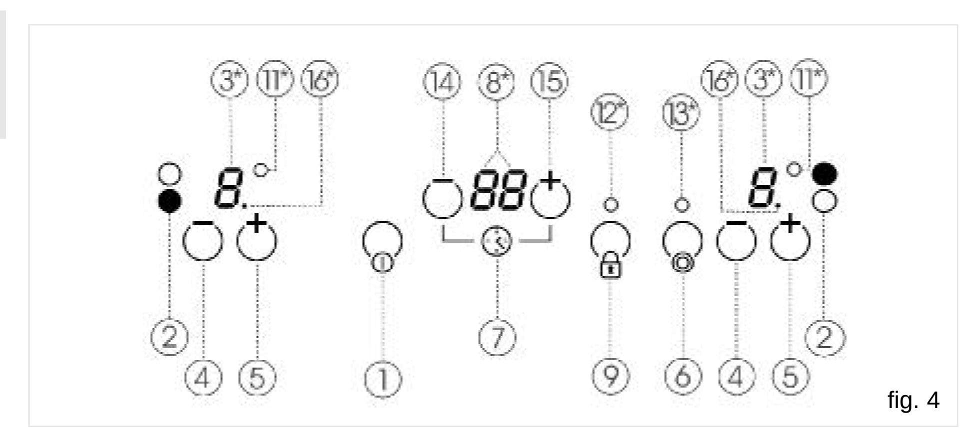


fig. 4

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência na rede correspondem aos datos técnicos indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantía, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

Instruções de uso e controlo táctil (modelo VT TC 2P.1)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 4)

1 Sensor de ligado/desligado.
2 Sensores de selecção de placa.
3 Indicadores de potência e/ou calor residual
4 Sensor de redução de potência (menos).
5 Sensor de aumento de potência (mais)
6 Sensor de selecção de aro exterior (placa de circuito duplo).
7 Sensor de selecção de temporizador/cronómetro.
8 Indicador de tempo seleccionado (relógio).
9 Sensor de bloqueio dos restantes sensores, excepto ON/OFF (ligar/desligar).
11 Indicador da placa temporizada.
12 Indicador de bloqueio activado.
13 Indicador da placa de circuito duplo.
14 Sensor de redução de tempo (menos).
15 Sensor de aumento de tempo (mais)
16 Punto decimal.

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas mediante os sensores indicados no painel de controlo. Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

A primeira vez que ligar a placa à tomada eléctrica, ou caso haja uma falha eléctrica, a placa realiza uma verificação automática

e mantém-se no estado de "bloqueio activado" (indicador 12 aceso).

Prima o sensor de bloqueio (9) até que a luz se apague. A placa fica desbloqueada.

LIGAR O APARELHO

1 Carregue no sensor para ligar (1) durante, pelo menos, um segundo.

O Painel de controlo táctil fica activado e ouve-se um aviso sonoro. Caso haja um elemento quente, o indicador correspondente mostra um H e um 0 alternadamente.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos, caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o painel de controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer altura tocando no sensor (1), mesmo se tiver sido bloqueado (função de bloqueio activada). O sensor (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.

ACTIVAR AS PLACAS

As placas permanecem desactivadas, com os respectivos indicadores de potência (3) a 0, até que seleccione um nível de potência. Se todas as zonas de cozinhado estiverem a 0, tem 10s para activar qualquer uma, caso contrário, o touchcontrol desliga-se automaticamente.

Utilize os sensores e (5/4) para seleccionar um nível de potência. Se tocar no sensor (5), a placa passa para o nível 1 e cada pressão adicional faz aumentar um nível até um máximo de 9. Através do sensor (4) é possível reduzir o nível de potência.

Para activação rápida na potência máxima: Estando a placa a 0, toque uma vez no sensor (4). A placa é activada na potência máxima (nível 9).

Caso mantenha qualquer um dos sensores activado, estes repetem a acção a cada meio segundo, sem necessidade de efectuar sucessivas pressões.

DESLIGAR AS PLACAS

Reduza a potência com o sensor (4) até chegar ao nível 0. A placa desliga-se automaticamente.

Para desactivação rápida: independentemente do nível de potência, ao tocar simultaneamente nos sensores e (5/4), a placa desliga-se de imediato.

Ao desligar uma placa surge um H no indicador de potência respectivo, indicando que a superfície do vidro se encontra a uma temperatura elevada existindo, assim, risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui, se a placa estiver desligada o indicador apaga-se; se a placa estiver ligada, surge no indicador um 0.

DESLIGAR O APARELHO

Em qualquer altura é possível desligar a placa premindo o sensor (1). Ao desligá-la, produz-se um sinal sonoro e os indicadores de potência (3) apagam-se sempre que não se devam activar os indicadores de calor residual H.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

Através do sensor de bloqueio (9) é possível bloquear todos os sensores do painel de controlo. Esta acção evita que surjam acidentalmente operações indesejáveis ou

PT

que as crianças possam mexer na placa. Quando o bloqueio estiver activado, o indicador (12) acende-se.

No entanto, se o touchcontrol estiver ligado, o sensor de ON/OFF (1), permite desligá-lo mesmo que o bloqueio esteja activado (piloto 12 aceso). Se o touchcontrol estiver desligado, a função bloqueio não permite activar o sensor de ON/OF (1).

Para desactivar a função de bloqueio, prima novamente no sensor de bloqueio (9). O indicador respectivo (12) apaga-se e poderá accionar novamente os restantes sensores do painel de comandos.

Placa radiante de duplo circuito

A placa radiante com circuito duplo oferece a possibilidade de utilizar de forma adicional um aro exterior, junto ao circuito interior, para assim poder adaptar-se ao tamanho do recipiente.

Ligar o aro exterior

1 Seleccione a potência desejada (de 1 a 9) com os sensores ou (5/4) na placa de circuito duplo, situada na parte superior direita da placa.

2 Toque no sensor (6) para activar o aro exterior. Acende-se um indicador (13) indicando que se encontra em funcionamento.

Desligar o aro exterior

1 Toque no sensor (6). O indicador apaga-se (13) e o aro exterior passa a estar desligado. O aro interior continua ligado até a placa ser desligada.

Golpe de ebulição (Início automático de cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, uma vez que não é necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo táctil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo. (Ver tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência	Função de início automático de cocção (tempo em segundos)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ACCIONAR A GOLPE DE EBULIÇÃO

1 Seleccione o nível de potência 9 e, em seguida, toque no sensor (5). O ponto decimal do indicador de potência fica intermitente durante 10 segundos.

2 Antes de ultrapassar o referido tempo, seleccione um nível de potência (entre 1 e 8). Após os 10 segundos, ouve-se um aviso sonoro e o ponto decimal (16) estabiliza indicando que a função de golpe de ebulição está activada. Se o nível seleccionado é 0 ou 9, a função de golpe de ebulição não será activada.

Exemplo:

Pretende cozinhar com o nível de potência 6 numa placa de indução e efectuar um

aquecimento inicial rápido.

Seleccione a potência 9, toque novamente no sensor (5) e o ponto decimal fica intermitente; em seguida, reduza a potência para 6 com o sensor (4). O sistema mantém a placa na potência 9 (máximo) durante 270 segundos e, após este período, diminui automaticamente até ao nível de cozedura contínua 6.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A GOLPE DE EBULIÇÃO

Se carregar no sensor (5) com a função de golpe de ebulição activada, a duração da cozedura aumenta novamente para o valor de potência seleccionado, mas se o novo valor seleccionado for 9, a função ficará desactivada.

Ao aumentar a potência com o sensor (5), o tempo decorrido até então é contabilizado.

Exemplo:

Está a cozinhar com uma placacom a função de golpe de ebulição activada e seleccionou a potência 1 (60 segundos de cozedura rápida) e, aos 30 segundos, muda a potência para 4 (390 segundos). O restante tempo de golpe de ebulição será de 360 segundos (390 menos 30).

DESLIGAR A GOLPE DE EBULIÇÃO

Esta função pode ser cancelada antes de estar finalizada.

1 Toque no sensor (4). O ponto decimal desaparece. A função de golpe de ebulição, desaparece o punto decimal é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada no nível de cozedura contínua.

Desconexão de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, estas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um certo tempo após a última utilização da placa. (Ver tabela 2).

Tabela 2

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Depois de efectuado o "desconexão de segurança", aparece um H no indicador de potência da placa correspondente, caso exista risco de queimadura.

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

O Painel de controlo táctil dispõe de uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que algum objecto (recipiente, pano ou líquido derramado) está a tapar os sensores do painel durante mais de 10 segundos. Assim, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que o utilizador se aperceba.

Quando o Painel de controlo táctil desliga o aparelho como medida de segurança,

PT

emite um aviso sonoro, até que seja retirado o objecto que está a cobrir o painel, até um máximo de 2 minutos. Se, decorrido este período, o objecto não for retirado, o aviso sonoro deixa de se ouvir.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não é necessária a presença do utilizador. Assim, pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido. O dispositivo permite temporizar as quatro placas simultaneamente, se assim o desejar.

A função é controlada com os sensores de aumento/redução de tempo ⏱ e ◯ (14/15) associados ao relógio (7).

Temporização de uma placa

1 Toque num dos sensores do relógio ⏱ e ◯ (14/15). Acende-se um sinal t intermitente no indicador de potência de cada placa, indicando que deve ser seleccionada uma delas.

2 Prima em qualquer um dos sensores associados à placa que deseja temporizar. Acende-se, em seguida, o indicador correspondente à placa escolhida (11) e no indicador de potência surge um sinal t intermitente. O indicador de tempo do relógio (8) mostra um 00 intermitente.

3 Seleccione um período de temporização para a placa escolhida. Poderá realizar esta operação com os sensores ⏱ ou ◯ (14/15) do dispositivo. O aumento ou diminuição é feito minuto a minuto, permitindo um tempo que pode variar entre 1 a 99 minutos.

O tempo estabiliza passados 5 segundos desde a última vez que se tenham premido os sensores. Os dígitos deixam, então, de piscar. Caso não tenha seleccionado qualquer valor ou prima algum sensor diferente dos indicados, ⏱ e ◯ (14/15), o temporizador apaga-se.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, a placa temporizada será desligada e o relógio emite, durante um minuto, uma série de avisos sonoros. Para apagar este aviso sonoro prima em qualquer um dos sensores.

Alteração do tempo programado

Depois de temporizar uma placa, o período de temporização pode ser alterado, se assim o desejar.

1 Prima o sensor do relógio ⏱ ou ◯ (14/15) e seleccione a placa na qual pretende modificar o período de temporização, premando qualquer um dos sensores.

2 O indicador do temporizador mostra-lhe, então, de forma intermitente, o tempo que ainda falta. O indicador de potência da placa mostrará um sinal t intermitente. Poderá, então, alterar o referido tempo utilizando os sensores ⏱ e ◯ (14/15) do relógio.

O tempo estabilizará passados 5 segundos desde a última vez que premiu os sensores do relógio ou carregando no sensor de uma outra placa. Os dígitos deixam, então, de piscar.

Temporização de uma nova placa

É possível temporizar mais de uma placa ao mesmo tempo. Para tal, repita os passos do capítulo "Temporização de uma placa".

Quando houver mais de uma placa temporizada, o indicador de tempo (8) mostrará,

alternadamente, o tempo que falta para que cada uma delas se desligue. A cada momento, o valor apresentado no indicador corresponde à placa cujo indicador de potência tenha o sinal ⊏ intermitente.

Desactivação rápida do temporizador

É possível cancelar o funcionamento do temporizador de uma placa de diferentes formas:

* Prima simultaneamente os sensores ⏱ e ○ (14/15) do relógio. Assim, apaga-se o temporizador da placa que se encontra seleccionada (sinal ⊏ intermitente).

* Desligue a placa. O temporizador associado cancelar-se-á.

* Insira o tempo seguindo os passos descritos no capítulo "Alteração do tempo programado" até que este alcance 00.

NOTA: existe a possibilidade de temporizar uma placa que esteja na potência 0, nesse caso o temporizador funcionará como um cronómetro de contagem decrescente.

Instruções de uso e controlo táctil (modelo VI TC 30 2I)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO
(ver fig. 5)

1. Sensor de ligado/desligado.
2. Sensores de selecção de placa.
3. Indicadores de potência, tempo e/ou calor residual.
4. Sensor de redução de potência (menos).
5. Sensor de aumento de potência (mais).
6. Sensor de função "Stop".
7. Sensor de selecção de temporizador/ cronómetro.
8. Indicador de função bloqueio activado.
9. Indicador da placa temporizada.

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.

Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

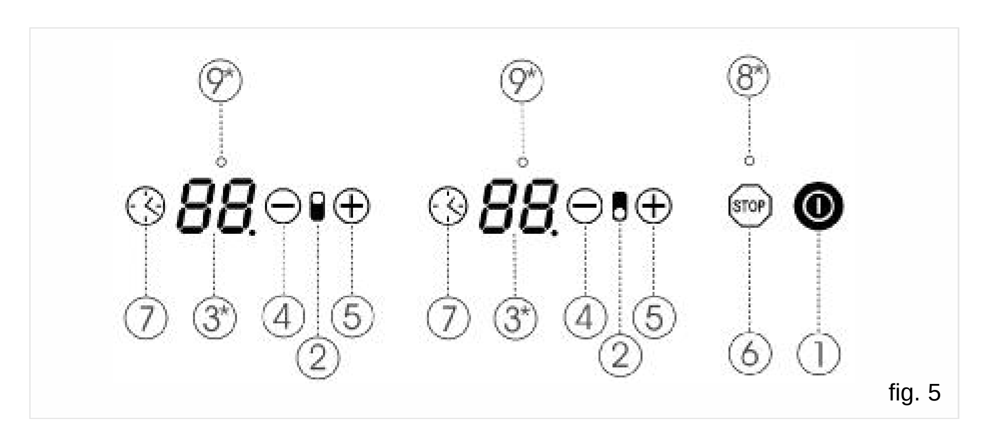


fig. 5

PT

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Carregue no sensor ligado (1) durante pelo menos um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Irá aparecer em todos os indicadores de potência (3) um 0. Se um elemento estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um H, em vez do 0.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o painel de controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer altura, tocando no sensor (1), mesmo se tiver sido bloqueado (função de bloqueio de segurança activada). O sensor (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor (1), pode ligar as placas pretendidas.

1 Com o sensor ⊕ ou ⊖ (5/4), seleccione o nível de potência pretendido (de 1 a 12).

2 Coloque sobre a área de recipientes. O reconhecimento de recipientes accionará a bobina de indução.

Os sensores ⊕ e ⊖ são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avançam ou retrocedem continuamente.

Si, transcurridos 10 minutos desde que se conecta la cocina, no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción, el aparato se desconectará.

Para activação rápida na potência máxima: seleccione a placa e carregue uma vez no sensor ⊖ (4). A placa será activada na potência máxima (nível 12).

DESLIGAR A PLACA

1 Baixe, com o sensor ⊖ (4), a potência até chegar ao nível 0. A placa irá desligar-se automaticamente.

Para desligar rapidamente a placa: Qualquer que seja o nível de potência, se tocar simultaneamente nos sensores ⊕ e ⊖ (5/4), a placa desliga-se imediatamente.

Ao desligar uma placa, irá surgir um H no indicador de potência correspondente, caso a superfície do vidro na zona de cozedura correspondente alcance uma temperatura elevada, com risco de queimaduras. Quando a temperatura baixa, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um 0, caso a placa continue ligada.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no sensor de ligar/desligar geral (1). No modo de espera irá aparecer um H nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não se acenderão.

⚠ **Após a sua utilização, desligue o aparelho através do controlo e não confie no detector de recipientes.**

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

A função de segurança pode ser activada após ligar a placa de cozinha. Para tal, pressione o sensor (1), para activar o

touchcontrol. Logo de seguida, pressione simultaneamente os sensores (7) e (4). A luz piloto indicadora de função "Stop" (8) acender-se-á, indicando que o painel de comandos está bloqueado, excepto o sensor (1).

O Touchcontrol permanece bloqueado, mesmo que pressione o sensor (1) para o desligar, até que o utilizador o desbloqueie.

Desbloqueio para cozinhar

Se desejar desbloquear o touchcontrol e cozinhar, pressione o sensor (1), para o activar. De seguida, pressione simultaneamente os sensores (7) e (5/4). A luz piloto indicadora de função "Stop" (8) apagar-se-á, indicando que o painel de controlo está desbloqueado.

Em caso de corte de energia eléctrica, a função de bloqueio será anulada, se estiver ligada.

Función para mantener caliente un recipiente

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocados sobre uma zona de cozinhado.

1 Um recipiente está sobre uma das zonas de cozinhado, a um nível de potência previamente seleccionado.

2 É preciso carregar no sensor menos (4) até reduzir o nível de cozedura abaixo de 1. Uma vez que apareça Lo no indicador (3), a função estará activada.

Para desactivar esta função, apenas tem de pressionar novamente o sensor (4) e a zona de cozinhado desliga-se. Esta função só funcionará até um máximo de 120 minutos, após o qual, a placa desligarse-á.

Função Stop

Com esta função é possível interromper momentaneamente o processo de cozinhado, após o qual pode ser reiniciado. No caso do temporizador estar activado, este ficará suspenso, podendo ser restabelecido mais tarde.

Activação da função *Stop*

1 Os recipientes estão nas zonas de cozinhado, as quais funcionam a um determinado nível.

2 Pressione o sensor Stop (6). Nos indicadores de potência (3), aparecerão sucessivamente as letras S-T-O-P, em vez dos níveis de cozinhado seleccionados.

Desactivação da função *Stop*

1 Pressione o sensor Stop (6), de seguida, pressione outro qualquer, à excepção do ON/OFF (1). As zonas de cozinhado funcionarão novamente ás mesmas condições (níveis de potência, tempo estabelecido) existentes antes da pausa.

O segundo sensor deve ser pressionado, antes de decorrer 10s, caso contrário, a placa de cozinha desligar-se-á. Se não reiniciar o cozinhado após 10 minutos de espera, o aparelho desligar-se-á.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. Pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.

A função dos indicadores de placa temporizada (9) é indicar que esta função está

PT

ligada.

Caso não esteja nenhuma placa programada para o temporizador (nenhuma luz (9) acesa), o relógio pode ser usado como cronómetro regressivo (ver secção "O relógio como cronómetro").

Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todos os elementos podem ser programados, independente e simultaneamente.

Temporização de uma placa

1 Coloque um recipiente na área de cozedura. Seleccione um nível de potência para o elemento, de 1 a 9, com os sensores ⊕ ou ⊖ (5/4).

2 Carregue no sensor do relógio (7). para accionar a função.

3 Imediatamente após, introduza um tempo de cozedura, entre 1 e 99 minutos, mediante os sensores ⊕ ou ⊖ (5/4). Com o primeiro, o valor começará com 1, já com o segundo começará em 30. Ao tocar ambos ao mesmo tempo, restaura-se o valor 00.

O relógio iniciará a controlar o tempo automaticamente. O piloto de controlo (9) correspondente à zona temporizada fica fixo. Se desejar temporizar outra zona de cozinhado, repita os passos 2 e 3.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação 00, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio (7) até que o piloto da zona de cozinhado temporizada (10) correspondente pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.

DESCONEXÃO DO TEMPORIZADOR

Se desejar parar o temporizador antes que o tempo programado finalize.

1 Carregue no sensor relógio (7) e, de seguida, simultaneamente, os sensores mais (5) e menos (4). O relógio fica anulado.

O relógio como cronómetro regressivo

Nestes modelos o relógio pode ser utilizado como cronómetro mesmo que alguma zona de cozinhado esteja temporizada.

LIGAR O CRONÓMETRO

Com o aparelho desligado.

1 Prima o sensor do relógio (7).

2 Introduza o tempo pretendido nos sensores ⊕ ou ⊖ (5/4). A luz piloto correspondente (9) piscará.

Uma vez decorrido o tempo programado, soarão vários avisos sonoros, durante vários segundos. Para interromper este alarme sonoro, prima qualquer um dos sensores, excepto o ligar/desligar (1).

O temporizador continuará a funcionar

quando a placa estiver desligada. Para alterar o tempo, deverá ligar o fogão através do sensor ligado/desligado (1).

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio (7) até que o piloto da control (9) pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.da.

Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado

Tenha em conta que as placas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) de recipiente colocado sobre elas. Um recipiente mais pequeno irá receber menos energia do que outro maior.

Detecção de recipientes (Placas de indução)

As placas de indução dispõem de um detector de recipientes. Assim, evita-se o funcionamento da placa sem que esteja colocado sobre ela qualquer recipiente ou em caso de um recipiente não adequado.

O indicador de potência irá mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente" se, estando a placa ligada, não houver nenhum recipiente sobre ela ou o recipiente for inadequado.

Se os recipientes forem retirados de cima da placa durante o funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e aparecerá o símbolo de "nenhum recipiente presente" . Quando voltar a colocar o recipiente sobre o elemento, o fornecimento de energia é retomado no nível de potência seleccionado anteriormente.

O tempo de detecção de recipiente é de 10 minutos. Se, durante esse tempo, não for colocado nenhum recipiente sobre a placa ou se o recipiente não for adequado, a placa é desactivada. O indicador de potência deixará de mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente" e aparecerá um 0.

Depois de o utilizar, desligue o elemento no painel de controlo táctil. Caso contrário, poderia ocorrer um accionamento indesejado do elemento caso se colocasse inadvertidamente um recipiente sobre ele no espaço de 10 minutos. Evite possíveis acidentes!.

Golpe de ebulição (Início automático da cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo táctil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo. (Ver tabela 3).

Tabela 3

Nível de Potência seleccionado	Função de início automático de cocção (tempo em segundos)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

ACCIONAR A COZEDURA RÁPIDA

1 Ajuste o nível de cozedura em 0.

2 Imediatamente após, active a função carregando simultaneamente nos sensores mais ⊕ (5) e menos ⊖ (4). Então começarão a piscar, alternadamente, a letra A e o número 12 (A e u se não tiver sido colocado nenhum recipiente).

3 De seguida, escolha com a tecla menos um nível inferior, entre 1 e 11, para continuar a cozedura.

A função desenvolver-se-á conforme o programa. Após um determinado tempo (consulte a tabela) a cozedura prosseguirá com o nível seleccionado.

Se, passados 10 segundos após ter efectuado o passo 2, não for escolhido um nível inferior a 12, a função golpe de cozedura desligar-se-á.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A COZEDURA RÁPIDA

1 Altere a potência pretendida com o sensor ⊕ (5).

Nas placas de indução, o tempo da cozedura rápida é interrompido caso se retire o recipiente. Caso se volte a colocar um recipiente dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante da cozedura rápida será retomado.

Nas placas de indução, não é possível activar a cozedura rápida se a função *Power* estiver activada.

DESLIGAR A COZEDURA RÁPIDA

1 Carregue no sensor ⊖ (4).

A função cozedura rápida é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada na cozedura contínua.

Função Power (Concentração de potência)

É possível concentrar uma potência de até 3200 W (ver valores indicados com * na secção "apresentação") nos elementos indutores através da função *Power*.

1 Carregue no sensor menos ⊖ (4) para ajustar o nível de cozedura ao máximo, o 12.

2 De seguida, carregue no sensor mais ⊕ (5) para activar a função Power. O indicador de nível de potência indicará o símbolo P.

A função *Power* tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao fim desse tempo, o nível de potência irá ser automaticamente ajustado para 12.

De cado lado da placa de cozinhar existe um módulo de indução que funciona a uma potência máxima de 3700 W. Por isso, a função Power não pode ser activada simultaneamente nas duas zonas de cozinhado.

Uma vez activada esta função numa zona de cozinhado, a que estiver situada do mesmo lado, terá a potência limitada à que restar até um total de 3700W. Se o seu nível de potência for demasiado elevado, o touch control diminui-o automaticamente, assinalando-o através do piscar do indicador de potência correspondente (3).

Pode-se desligar a função Power carregando na tecla ⊖ (4) enquanto a área de cozedura estiver seleccionada.

A função também pode ser automaticamente desligada se a temperatura no elemento for muito alta. De qualquer forma, a placa continua a funcionar no nível de potência 9. Se o recipiente for retirado de cima do elemento durante o funcionamento da concentração de potência Power, o tempo restante da função será anulado. Caso se volte a colocar um recipiente sobre o elemento dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante começará novamente a contar.

A função Power também pode ser activada sem necessidade de haver um recipiente sobre o elemento, mas a placa só fornecerá energia quando o recipiente for colocado sobre a placa.

A função *Power* tem prioridade sobre a cozedura rápida; assim, caso a função *Power* esteja a ser utilizada, a cozedura rápida será cancelada nos elementos do lado correspondente.

Desconexão de segurança no funcionamento

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, estas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um certo tempo após a última utilização da placa. (Ver tabela 4).

Tabela 4

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
	PLACAS DE INDUCÇÃO
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

Depois de efectuado o "corte de segurança no funcionamento", aparece um H no indicador de potência da placa correspondente, em caso de risco de queimadura. Caso contrário, aparece a indicação 0.

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

O Painel de controlo táctil dispõe de uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que algum objecto (recipiente, pano ou líquido derramado) está a tapar os sensores do painel. Assim, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa inadvertidamente.

Quando o Painel de controlo táctil desliga o aparelho como medida de segurança, emite um aviso sonoro, até o objecto que está a cobrir o painel ser retirado.

Se o painel de controlo táctil estiver em modo de espera, não irá detectar a presença de um objecto a cobri-lo; porém, para

PT

poder activar o controlo, deverá retirar previamente o objecto colocado sobre ele.

Protecção contra sobreaquecimentos

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

O gerador de indução dispõe de três mecanismos que podem ser activados para proteger os componentes electrónicos, caso a temperatura alcançada seja elevada.

- Activação do ventilador interno, para refrigerar a zona electrónica.

- Regulação do nível de potência seleccionado para o elemento.

- Desligar o elemento correspondente.

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

Se uma placa de indução desligar devido a temperatura excessivamente elevada, depois de refrigerada voltará a ligar no nível de potência seleccionado.

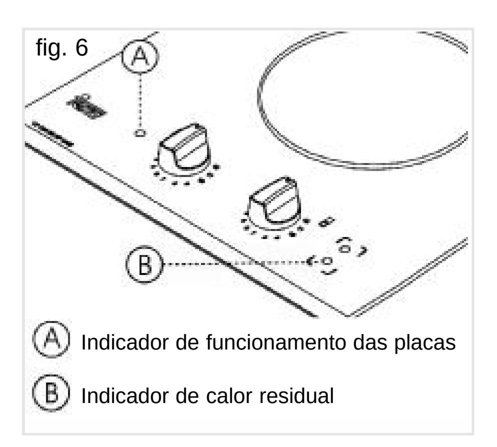
Sobretensões na rede

⚠ **O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).**

Funcionamento das placas de vitrocerámica (modelo VT CM 30 2P)

Cada elemento de calor das placas de cozinha vitrocerâmicas está ligado a um regulador de energia, que controla o funcionamento e paragem de cada um deles (mais ou menos). (Ver fig. 6)

Na placa de cozinha com comandos incorporados (modelo VT CM 30 2P) a numeração está indicada no vidro. (Ver fig. 6).



Na posição "0", a placa de cozinha não funciona, na posição "1" o tempo de funcionamento é baixo enquanto que o de paragem é elevado. Nas posições seguintes do botão, o tempo de funcionamento aumenta e o de paragem diminui. Na posição "12" o funcionamento é contínuo, desligando-se apenas quando o termostato do elemento de calor actuar, o qual corta a corrente eléctrica quando atingir a potência máxima permitida.

Antes de ligar uma zona de cozinhado, verifique se ligou o botão correspondente, pois a cada botão corresponde uma zona de cozinhado. Para isso, junto a cada

botão existe uma indicação de correspondência entre o elemento de calor e o respectivo botão.

O funcionamento de uma ou mais resistências é visível através do piloto situado à esquerda dos comandos (“A” na figura 6).

Indicador de calor residual

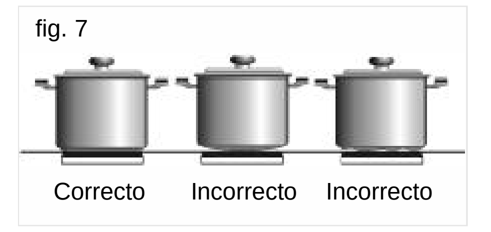
Quando uma zona de cozinhado atinge uma temperatura superior a 60±15ºC, acende-se o piloto de calor residual mantendo-se aceso, mesmo que o botão esteja a zero, até que temperatura baixe (“B” na figura 6). De qualquer modo, preste especial atenção à temperatura das zonas de cozinhado, pois existe a possibilidade, ainda que remota, de que o piloto se avarie e não indique a temperatura da zona correspondente.

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

* Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 7 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.

fig. 7



* Nas placas radiantes não é recomendável utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao diâmetro do desenho da zona de aquecimento pois a energia emitida pela zona exterior ao recipiente seria desperdiçada.
* Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
* Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
* Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
* Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
* Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
* Não cozinhar com recipientes de plástico.
* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.
* O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.
* Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.

⚠ **Atenção:**
Quando não puder desligar uma zona de cozinhado, devido a uma fervura brusca de creme, sopa ou alimentos similares, deve passar sobre o touch control um tecido de lã ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.

PT

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica (por exemplo Vitroclen), e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos.

Sujidade persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas (Vitroclen, por exemplo).

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos

PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar…	
	…o vidro?	**…o marco?**
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	**NAO**	**NAO**
Limpiadores especiais para vitrocerâmica (por ejemplo: Vitroclen)	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	**NAO**	**NAO**
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cocinha	SIM	SIM
Panos para a de cocinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	**NAO**
Estropalho de aço	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos duros (verdes)	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	**NAO**
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo), mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

⚠ **Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.**

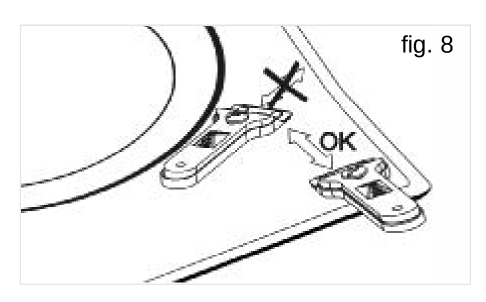


fig. 8

⚠ **Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estos fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 8).**

⚠ **Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.**

⚠ **Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.**

⚠ **Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la. (Ver fig. 9).**

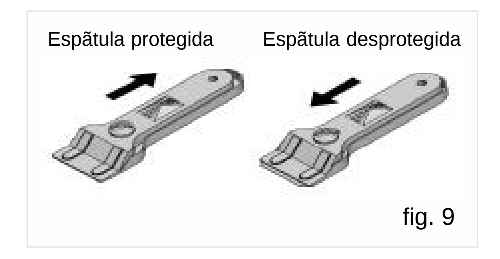


fig. 9

⚠ **O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.**

⚠ **Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.**

TEKA reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

PT

O símbolo ♻ no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Si alguma coisa nao funciona

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

PT

Defeito	Causa possíbel	Solução
PARA TODOS OS MODELOS:		
O controlo táctil não acende ou quando está aceso, não responde.		
	Há humidade sobre os sensores, e/ou voê tem os dedos húmidos.	Manter seca a superfície do controle táctil e/ou dos dedos.
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
A placa está a funcionar e de repente começa a apitar		
	Há algum pano, recipiente ou líquido sobre o controle táctil.	Retire o objeto pousado sobre o controle táctil e/ou limpe os líquidos derramados sobre este.
	O temporizador está activado e finalizou o tempo programado.	Prima o sensor do relógio para desactivar o apito.
O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura		
	Algum recipiente, pano ou líquido está a cobrir o controlo táctil.	Retire todo objecto que estiver a cobrir o controlo táctil.
	Sobreaquecimento de uma ou de várias placas.	Deixe arrefecer por alguns minutos as placas sobreaquecidas antes de as ligar novamente.
SÓLO MODELO VI TC 30 2I		
Apaga-se uma placa e aparece a mensagem E2		
	O vidro atingiu uma temperatura excessiva.	Retire o recipiente e deixe o vidro arrefecer.
Aviso sonoro, controlo desligado e símbolo nos visores		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o painel de controlo táctil.	Retire qualquer objecto ou líquido que cubra o painel.
Mensagem U400 **e sinal acústico**		
	Sobretensão na rede de distribuição eléctrica	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnico

PT

Defeito	Causa possíbel	Solução
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferroma nético ou é demasiado pequeño)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um iman, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no inicio do conzinhado		
	Recipientes com espessura reduzido ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energía directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência selecciona-do ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
Enquanto está a conzinhar ouve-se um barulho de ventilaçao que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refriegar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ven-tilador desliga se automati-camente, independente-mente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui (“a placa aquece menos”)		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotec-ção entra em funcionamen-to, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilizacao extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quan-do a instalação é inadequa-da. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.
SÓLO MODELO VT TC 2P.1		
Aparece um F nos indicadores		
	Falha na electrónica	Contacte o Serviço de Assistência Técnica